Food Preparation Machines
Made in Sweden

User Instructions

BRUKSANVISNING • PŘÍRUČKY • INSTRUCCIONES DE USO • BEDIENUNGSANLEITUNG • BRUGSANVISNING • KÄYTTÖOHJE • MODE D' EMPLOI • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ • ISTRUZIONI PER L'USO • NOTKUNARLEIÐBEININGAR • GEBRUIKSAANWIJZING • INSTRUKCJA OBSŁUGI • INSTRUÇÕES DE USO • РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ • NAVODILA

Vegetable Preparation Machine RG-350

hallde.com

PARTS / ASSEMBLING

PESTLE

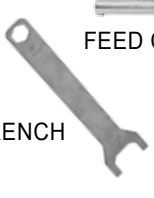
ERGO LOOP

FEED HOPPER

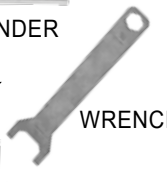
FEED CYLINDER

FEED CYLINDER

WRENCH



DECORING DEVICE



WRENCH

STIRRING SLEEVE

CUTTING TOOL

CUTTING TOOL

ALWAYS USE!

EJECTOR PLATE

ALWAYS USE!

EJECTOR PLATE

MACHINE BASE

ASSEMBLING CUTTING TOOL

USING THE FEEDER

LETTUCE

POTATOES

TOMATOES

CUCUMBER

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

HALLDE RG-350

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны, чтобы не поранить руки об острые лезвия и подвижные части.

Никогда не помещайте руки в загрузочную воронку или устройство ручной подачи.

Всегда пользуйтесь толкателем при проталкивании продуктов через трубу подачи. Никогда не помещайте руки в трубу подачи.

При открывании и закрывании устройства ручной подачи держите устройство только за выдвижную ручку Ergo Loop.

Спиралевидный фиксатор диска (или активатор) привинчивается (против часовой стрелки) и отвинчивается (по часовой стрелке) с помощью ключа.

Установка трехфазной модели устройства RG-350 может производиться только квалифицированным специалистом.

Производить ремонт и открывать корпус устройства разрешается только квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

Не используйте устройство для обработки замороженных продуктов. Удалите все твердые частицы из продуктов перед обработкой (напр., яблочные косточки, твердые части капусты и т. п.) во избежание повреждения режущих поверхностей.

РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и при перевозке не возникло никаких повреждений.

О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

УСТАНОВКА

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству.

Устройство должно быть установлено на кухонном или обычном столе высотой около 500 мм.

Укрепите держатель для режущих элементов на стене рядом с устройством для удобного и безопасного использования.

Проведите два последующих теста без установленных режущих элементов и диска сбрасывателя.

Убедитесь, что устройство отключается при поднятии и открытии выдвижной ручки устройства для ручной подачи Ergo Loop и снова включается при ее закрытии и опускании.

Убедитесь, что устройство не включается, когда цилиндр подачи снят, а выдвижное устройство для ручной подачи опущено.

Убедитесь, что устройство не включается с установленным цилиндром подачи, но без загрузочной воронки.

Если устройство работает неправильно, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности, прежде чем пользоваться устройством.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

С УСТРОЙСТВОМ РУЧНОЙ ПОДАЧИ:

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

Убедитесь, что устройство с установленным режущим элементом отключается через 2 секунды после того, как толкатель выдвинут в сторону, и снова включается после того, как толкатель задвинут над устройством подачи.

Убедитесь, что устройство не включается, когда цилиндр подачи снят, а выдвижное устройство для ручной подачи опущено.

Если любая из двух защитных функций не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту-механику или электрику для устранения неисправности, прежде чем снова подключить устройство к сети питания.

Убедитесь, что концевой вал толкателя вращается свободно. Если вал не вращается свободно, следует тщательно очистить его и смазать несколькими каплями машинного масла.

Убедитесь, что режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 44.

С ЗАГРУЗОЧНОЙ ВОРОНКОЙ:

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

Убедитесь, что устройство не включается с цилиндром подачи, установленным без загрузочной воронки.

Если защитная функция не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию или специалисту-электрику для устранения неисправности, прежде чем снова подключить устройство к сети питания.

Убедитесь, что режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 44.

ТИП ОБРАБОТКИ

Нарезка ломтиками, кубиками, измельчение на терке, нарезка соломкой и волнистыми ломтиками, нарезка картофельных чипсов, разных размеров, в зависимости от выбранного режущего элемента. Обработка овощей, фруктов, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т. д.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, магазинные кухни, диетические кухни, дома отдыха, школы, пункты быстрого питания, пункты общественного питания, детские сады, пиццерии, центральные кухни, кухни различных учреждений и т. д.

ОБЪЕМ

До 1 200 порций в день, 12 кг в минуту с устройством ручной подачи и 30 кг в минуту с загрузочной воронкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ПОДАЧИ

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ ERGO LOOP:

Устройство ручной подачи: Бункер подачи используется для подачи различных продуктов и для обработки крупных продуктов, например, капусты.

Бункер подачи также используется, когда продукт необходимо нарезать в определенном направлении, например, томаты и лимоны. Загружайте и укладывайте продукты, как показано на рисунке.

Встроенная труба подачи используется для нарезки длинных продуктов, например, огурцов, см. рисунок.

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА:

Загрузочная воронка предназначена для непрерывной обработки продуктов округлой формы, например, картофеля, лука и т. п.

СБОРКА

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ ERGO LOOP

Установите цилиндр подачи и поверните ручку замка по часовой стрелке до упора (в закрытое положение).

Возьмите выдвижное устройство подачи обеими руками (сначала левой за рычаг, а

затем и правой за верхнюю неподвижную часть толкателя, придерживая ось в утопленном состоянии большим пальцем правой руки) и вставьте осевой частью в отверстие в устройстве.

Нажмите на выдвижное устройство подачи до упора, плотно держа его в правой руке, придерживая ось в утопленном состоянии большим пальцем правой руки, немного вращая влево-вправо.

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

Установите цилиндр подачи для загрузочной воронки и поверните фиксатор до упора.

Установите загрузочную воронку на цилиндр подачи, при этом вал загрузочной воронки должен быть вставлен в основание устройства.

Нажмите на загрузочную воронку в цилиндре подачи до упора.

Поверните ручку замка загрузочной воронки, расположенную на валу на задней стороне устройства, против часовой стрелки до упора (закрытое положение). Затем затяните винт на передней части загрузочной воронки.

РАЗБОРКА

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ ERGO LOOP

Поднимите выдвижное устройство подачи и сдвиньте его влево так, чтобы открылся цилиндр подачи.

Возьмите выдвижное загрузочное устройство обеими руками (левой за рычаг, а правой за верхнюю неподвижную часть толкателя).

Поднимите и выньте толкатель правой рукой.

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

Поверните ручку замка загрузочной воронки с задней стороны устройства по часовой стрелке так, чтобы она указывала строго по направлению от устройства (открытое положение), и открутите крепежный винт загрузочной воронки в передней части против часовой стрелки, затем снимите загрузочную воронку. Откройте фиксатор на цилиндре подачи против часовой стрелки и снимите цилиндр.

УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите ручку выдвижного устройства подачи и поверните ее влево. При использовании загрузочной воронки выньте вал из его места соединения с задней стороны устройства.

Поверните фиксатор против часовой стрелки и наклоните цилиндр подачи для устройства ручной подачи/загрузочной воронки вправо.

Установите диск сбрасыватель на вал и поверните и слегка нажмите на диск сбрасыватель, чтобы он встал на место соединения.

Установите нужный режущий элемент на вал и проверните его так, чтобы он попал в место соединения.

При нарезке кубиками: установите решетку для нарезания кубиками острыми краями вверх, так, чтобы выемка на боку решетки вошла в направляющий желоб в основании устройства. Затем вставьте нож для нарезки ломтиками так, чтобы он вошел в место соединения.

При использовании выдвижного устройства подачи установите спиралевидный фиксатор диска, повернув его против часовой стрелки при помощи ключа, на центральный вал режущего элемента.

При использовании загрузочной воронки установите активатор, повернув его против часовой стрелки при помощи ключа на центральном валу режущего элемента.

Опустите цилиндр подачи для устройства ручной подачи/загрузочной воронки и поверните фиксатор по часовой стрелке в закрытое положение.

СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите ручку выдвижного устройства подачи и сдвиньте ее влево или выньте вал загрузочной воронки на задней стороне устройства.

Поверните фиксатор против часовой стрелки и поднимите выдвижное устройство ручной подачи/загрузочную воронку вправо.

Снимите Спиралевидный фиксатор диска или активатор, повернув по часовой стрелке при помощи ключа.

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ: Всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки. Если вилки нет, переключайте рубильник в положение "выключено". Снимите все съемные детали, которые необходимо очистить.

ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ: Все пластиковые детали пригодны для мойки в посудомоечной машине. Примечание: Не следует мыть металлические детали в посудомоечной машине, за исключением деталей, изготовленных из нержавеющей стали. Очистка деталей из алюминия в посудомоечной машине приведет к их потемнению. Такое потемнение трудно удалить, оно может привести к образованию пятен на других деталях.

ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ: Для мойки деталей вручную используйте жидкость для ручного мытья посуды.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА: Используйте щетку, входящую в комплект поставки устройства, или аналогичную щетку для очистки поверхностей, соприкасающихся с продуктами. Вал ножа в центре устройства можно очистить с помощью небольшой щетки для бутылок. Другие поверхности устройства протирайте влажной тканью.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ: Используйте изопропиловый спирт (65-70%). Изопропиловый спирт является легковоспламеняющимся веществом, поэтому с ним следует обращаться осторожно.

ВНИМАНИЕ:

- Не проливайте и не распыляйте воду на боковые поверхности устройства.
- Не используйте кипящую или горячую воду.
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- Не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ: Не используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™). Используйте их только в случае крайней необходимости. Их использование приводит к образованию шероховатостей на поверхности и снижению ее водоотталкивающей способности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

- Очищайте устройство сразу после использования.
- Просушите устройство немедленно после очистки во избежание окисления и выцветания поверхности.

ИНФОРМАЦИЯ: Если устройство будет оставаться влажным в течение длительного времени, на его поверхности появятся пятна. Такие пятна являются безвредными, но поверхность потеряет свой первоначальный вид. Овощи и фрукты содержат кислоты. В зависимости от обрабатываемых продуктов, такие кислоты будут воздействовать на металл через определенные промежутки времени. Поэтому важно очистить устройство немедленно после обработки продуктов, содержащих соли и кислоты.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство RG-350 оснащено тепловой защитой, которая автоматически отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса. Это означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора. Для этого, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Устройство не начинает работу или останавливается во время обработки и не включается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Проверьте, плотно ли вставлена вилка питания в розетку, или не выключен ли рубильник. Убедитесь, что цилиндр подачи для устройства ручной подачи или загрузочной воронки зафиксирован в правильном положении. Опустите проталкивающую тарелку в цилиндр ручной подачи. Убедитесь, что предохранители в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и соответствуют значению номинального тока. Подождите несколько минут и попробуйте включить устройство. Если устройство не начинает работу, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию или специалисту-электрику.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств. Установите спиралевидный фиксатор диска (устройство ручной подачи) или активатор (загрузочная воронка). Убедитесь, что ножи и терки/пластины для измельчения в хорошем состоянии и наточены. Нажимайте на продукты с меньшей силой, чтобы они проходили свободно.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Режущий элемент не снимается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Всегда используйте диск сбрасыватель. Используйте перчатки из плотной ткани или другие аналогичные перчатки, чтобы не поранить руки о ножи режущего элемента, снимите режущий элемент, повернув его по часовой стрелке.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Спиралевидный фиксатор диска или активатор не снимается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Используйте ключ, чтобы отвинтить спиралевидный фиксатор диска или активатор по часовой стрелке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE RG-350

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,75 кВт, 230 В, однофазный, 50 Гц, или 400 В, трехфазный, 50 Гц, с теплозащитой. Передача: зубчатая передача. Система безопасности: Четыре защитных выключателя. Уровень защиты: IP44. Розетка сети питания: с заземлением, однофазная, 10 А, или трехфазная, 16 А. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума: LpA (EN31201): 73 дБА.

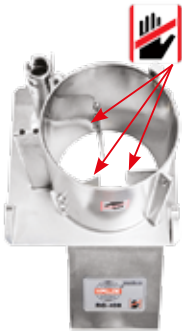
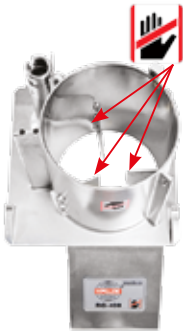
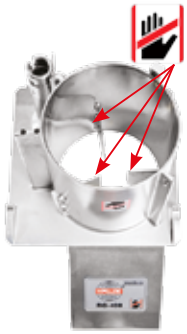
РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: Диаметр: 215 мм. Скорость: 360 об/мин.

МАССА НЕТТО: Основание устройства: 26 кг. Устройство ручной подачи в сборе: 6 кг. Загрузочная воронка: 7,5 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 1 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

FITTING THE CUTTING TOOLS

WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER

RG-350		RG-400			
Manual push feeder	Feed hopper	Manual push feeder	Pneumatic push feeder	Feed hopper	4-tube insert
↓	↓	↓	↓	↓	↓
		 Feed cylinder	 Feed cylinder	Feed cylinder	 Feed cylinder
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Decoring device	Stirring sleeve	Decoring device	Decoring device	Agitator device	Locking bolt
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Knife house	Knife house	Knife house	Knife house	Knife house	Knife house

WHEN USING DICING GRID, PLACE THE GRID BEFORE THE SLICER/DICING SLICER.